Frittelle dolci e salate

Arretrati

I numeri arretrati vanno richiesti a CIGRA 2003 srl, effettuando un versamento su c/c postale n. 56565716 intestato a Cigra 2003 srl. L'importo dovrà essere pari a € 3,90 per ogni copia richiesta (più € 2,90 per una copia; € 4,85 da 2 a 4 copie; € 5,10 da 5 a 7 copie; € 8,20 per più di 8 copie per le spese postali). Nella causale specificare la testata, il numero e il quantitativo di copie desiderate. Potete richiederli anche sul sito www.cigra.it

Quaderni della nonna

Frittelle dolci e salate

RICETTE SALATE

RICETTE DOLCI

Cucina Tradizionale

n° 54 - bimestrale
febbraio/marzo 2017

Editore: Cigra 2003 s.r.l.
Via Raimondo Franchetti, 2 - 20124 Milano
Tel. 02 43995439-Fax: 02 29061863
info@cigra.it-www.cigra.it

Direttore responsabile: Roberto Ferri

Per la parte grafica si ringrazia:
Caterina Papi

Foto: Laura Tiso, Paola Cappa, Giuseppe Pisacane, Depositphotos, Chiara Pallotti

Abbonamenti e arretrati:
Abbonamenti: si sottoscrivono on line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221 - Tel. 02 87168197
(Lun-Ven/9:00-13:00 e 14:00-18:00)
Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza con la distribuzione in edicola.

Arretrati: si acquistano on line su www.cigra.it
Fax: 02 56561221 - Tel. 02 87189093
(Lun-Ven/9:00-13:00 e 14:00-18:00)

Concessionaria di pubblicità: in proprio

Distribuzione per l'Italia:
SO.DI.P. - "Angelo Patuzzi" S.P.A.
Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo MI
Tel. 02 660301-Fax 02 66030320

Distribuzione per l'estero:
SO.DI.P. SpA - Via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel +3902/66030400 - Fax +3902/66030269
e-mail: sies@sodip.it - www.sodip.it

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.P.A.
Salerno

Reg. Tribunale di Milano n. 174 del 11/03/08
Iva assolta dall'editore ai sensi dell'art. 74 comma 1 lettera c del D.P.R. 633/72 così come modificato dalla legge 30/12/91 n. 413

Numero iscrizione R.O.C. 10989 del 01/02/05

Ricette

Ricette salate

Ricette dolci

Ricette

Ricette salate

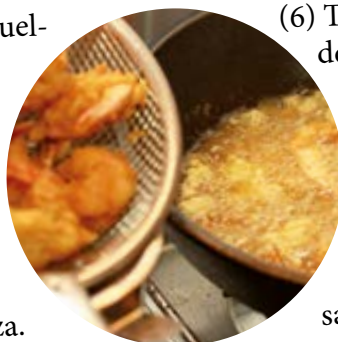
Le regole del fritto perfetto

(1) L'olio ideale per la frittura è quello di oliva, non per forza extravergine, perché garantisce una maggiore resistenza alle alte temperature senza alterarsi. In alternativa potete preferire olio di semi di arachidi, soprattutto per le ricette dolci: ha un sapore più neutro e una buona resistenza.

(2) È preferibile utilizzare padelle in ferro (riscaldano l'olio in maniera graduale), oppure in acciaio. La forma ideale è larga, bassa e con i bordi dritti.

(3) La fiamma deve essere costante e non altissima: evitate di farla debordare dai lati della padella.

(4) Friggete sempre in abbondante olio, il cibo deve esserne completamente sommerso, in questo modo si doreranno in maniera uniforme.

(5) Friggete pochi ingredienti alla volta, eviterete che si attacchino tra loro o alla padella e manterrete costante la temperatura dell'olio.

(6) Tuffate il cibo nell'olio solo quando questo ha raggiunto i 180°C, otterrete una frittura croccante.

(7) Gli ingredienti devono essere fritti quando sono a temperatura ambiente e ben asciutti, in questo modo eviterete l'abbassamento del punto di frittura e la rottura delle fibre nel cibo. Le verdure devono essere prima tagliate a fette e spurgate della loro acqua.

(8) Per evitare che l'olio penetri nel cibo è necessario che la "crosticina" in superficie si formi il più rapidamente possibile: riducete al massimo la quantità di ingredienti in padella.

(9) Per una doratura della superficie che coincida con la completa cottura interna, cuocete cibi con la stessa dimensione (preferibilmente piccola).

(10) La cottura dovrebbe essere realizzata solo all'ultimo momento a padella scoperta, i vapori creati da un coperchio ammorbidiscono la crosta superficiale.

Anelli di cipolla fritti

2 cipolle grandi, abbondante olio d'oliva, pepe bianco, sale
Per la pastella: 3 cucchiai di farina, 3 cucchiai d'olio d'oliva, 1 uovo, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe

Preparate la pastella. Mettete in una terrina la farina, formate la fontana e rompetevi l'uovo.

Unite l'olio, un pizzico di sale e pepe e mescolate energicamente, per ottenere una pastella liscia. Lasciatela riposare per un'ora.

Sbucciate le cipolle e tagliatele ad anelli non troppo sottili.

Lasciateli a bagno in acqua fredda per circa mezz'ora.

Sgocciolateli, asciugateli bene e passateli rapidamente nella pastella.

Friggete in abbondante olio caldo. Ritirateli con un mestolo forato e riponeteli ad asciugare su carta da cucina.

Spolverizzate di sale e pepe e servite gli anelli fritti ben caldi.

Fiori di zucca alla provola

100 g di farina "00", 16 fiori di zucca, 200 g di provola affumicata, 200 g di prosciutto cotto in unica fetta, olio di semi di arachidi, sale

Togliete ai fiori di zucca il gambo e il pistillo, facendo attenzione a non romperli. Lavateli e asciugateli delicatamente su carta assorbente da cucina.

Su un tagliere riducete la provola a listarelle, sminuzzate il prosciutto cotto a strisce sottili e farcite con questi ingredienti i fiori di zucca.

Preparate una pastella densa ponendo in una ciotola acqua, farina e sale; immergetevi uno alla volta i fiori farciti, poi fate sgocciolare l'eccesso di pastella.

In una padella antiaderente scaldate l'olio e friggete i fiori di zucca farciti, facendoli dorare da ogni lato.

Sgocciolateli con un ragno ponendoli su carta assorbente da cucina affinchè perdano l'olio in eccesso.

Salate, se necessario e servite caldi e croccanti, come secondo piatto o stuzzichino da aperitivo.

Per un gusto più delicato, sostituite la provola con la mozzarella.

Korokkè

400 g di patate, 100 g di carne tritata, 1 cipollotto, 15 ml di olio, 20 g di burro, 1 uovo, farina q.b., mollica di pane grattugiata grossolanamente q.b., olio per friggere q.b., sale q.b., pepe q.b.

Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a pezzetti di dimensioni omogenee e lessatele in acqua bollente salata.

Tritate finemente il cipollotto e soffriggetelo in poco olio extravergine d'oliva, unite la carne tritata e cuocete fino a quando non si sarà colorita. Salate e pepate a piacere e tenete da parte.

Dopo aver scolato le patate, rimettetele sul fuoco e fatele asciugare per qualche minuto. Quando si saranno leggermente sfatte, estraetele dal fuoco, schiacciatele e amalgamatele con il cipollotto, la carne, il burro e un pizzico di sale e di pepe.

Formate delle piccole crocchette con le mani. Passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nella mollica del pane (non troppo raffermo) grattugiata grossolanamente.

Friggete le crocchette uniformemente fino a quando non saranno belle dorate. Estraetele dal fuoco e fatele asciugare su carta assorbente da cucina.

Frittelle di baccalà

400 g di baccalà, 300 g di farina, 300 ml di birra chiara, 100 ml di acqua tiepida, 15 g di lievito di birra, 1 ciuffo di prezzemolo, peperoncino q.b., 1 spicchio d'aglio, olio per friggere q.b.

Mettete a dissalare il baccalà, pulitelo accuratamente e tenetelo da parte.

Versate la farina in una ciotola capiente, unite il lievito disciolto nell'acqua tiepida e amalgamate il tutto.

Incorporate a poco a poco la birra fino ad ottenere una pastella omogenea e non troppo liquida. Coprite con uno strato di pellicola trasparente e fate riposare per un'ora circa.

Tritate finemente il prezzemolo e unitelo al composto, aggiungete il baccalà tagliuzzato grossolanamente, il peperoncino, l'aglio tritato minuziosamente e amalgamate nuovamente.

Scaldate l'olio in una padella dai bordi alti fino a raggiungere la giusta temperatura.

Versate l'impasto nella padella direttamente con un cucchiaio.

Friggete poche frittelline per volta rigirandole fino a quando non saranno uniformemente dorate e servitele ben calde.

Carciofi dorati e fritti

6 carciofi, farina "00", olio extravergine di oliva, succo di limone, sale

➜ Mondate i carciofi, su un tagliere eliminate parte del gambo, le foglie esterne, le spine, poi tagliateli a metà con un coltello da cucina. Eliminate il fieno, tagliate i carciofi a fettine sottili e metteteli a bagno in una ciotola con acqua acidulata con il succo di limone.

➜ Sgocciolate le fette, asciugatele con un canovaccio e infarinatele. Mettete le fette di carciofo in un setaccio e scuotetele per eliminare l'eccesso di farina.

➜ Scaldate abbondante olio di oliva in una padella antiaderente, unite un terzo dei carciofi per volta e friggeteli su fiamma media per 2-3 minuti, finché saranno dorati e croccanti da ogni lato. Scolateli e asciugateli dell'olio in eccesso su carta assorbente da cucina, salate e servite subito, ben caldi e croccanti.

Frittelle di lattuga

Per le frittelle: 100 g di farina "00", 400 g di lattuga, 200 g di funghi champignon, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 uovo, 1 spicchio di aglio, noce moscata, sale. Per friggere: 30 g di farina "00", 100 g di pangrattato, olio di semi di arachide, 1 uovo

➜ Lavate e mondate la lattuga, lessate brevemente in acqua bollente salata, scolate e strizzate bene. Tritatela su un tagliere con una mezzaluna e riunitela in una ciotola capiente, aggiungete l'uovo sgusciato, il parmigiano, la farina e amalgamate con un cucchiaio di legno.

➜ Pulite delicatamente i funghi e cuoceteli a fuoco vivace per 10 min in una padella antiaderente con olio d'oliva, lo spicchio d'aglio e un pizzico di sale. Tritateli grossolanamente con un coltello e uniteli al composto di lattuga.

➜ Salate, insaporite con la noce moscata e mescolate per amalgamare il tutto.

➜ Con il composto ottenuto formate delle polpette tonde, passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.

➜ Friggetele in una padella con olio di semi, bollente, scolate con un ragno, riponete su carta assorbente da cucina e servite calde.

Verdure in pastella

300 g di farina "00", 500 g di verdure a piacere (broccoletti, finocchi, zucchine, cavolfiore), olio di semi di arachidi, 4 uova, 25 g di lievito di birra, sale

➜ In una ciotola setacciate la farina, unite il lievito di birra, sciolto in un bicchiere d'acqua tiepida, le uova sgusciate e un pizzico di sale. Lavorate gli ingredienti con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo. Coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate riposare 3 ore.

➜ Mondate le verdure, lavatele e su un tagliere ricavate delle listarelle con un coltello da cucina. Immergete via via le verdure nella pastella scolandone l'eccedenza.

➜ Fate scaldare abbondante olio in una padella antiaderente e friggete le verdure, lasciandole dorare in modo uniforme, sgocciolatele con un ragno, asciugatele su carta assorbente da cucina, trasferitele su un piatto da portata e servite ben calde.

Salvia fritta

12 foglie di salvia fresca di media grandezza, 30 g di farina "00", 1 uovo, latte q.b., olio di semi di arachidi, sale

➜ Lavate le foglie di salvia, sgocciolatele e asciugatele delicatamente con un telo.
➜ Mettete in una ciotola la farina setacciata con un pizzico di sale, unite il tuorlo (tenendo da parte l'albume) e amalgamate bene con un cucchiaio di legno.
➜ Aggiungete poco alla volta una quantità di latte sufficiente ad ottenere una pastella piuttosto densa e lasciatela riposare per almeno 1 ora.
➜ Montate l'albume a neve ben ferma con un pizzico di sale, utilizzando una frusta elettrica, incorporatelo alla pastella, unite la salvia e mescolate.
➜ Intingete le foglie di salvia nel composto preparato e friggetele in abbondante olio caldo girandole spesso per dorarle su entrambe i lati.
➜ Estraete con un ragno, ponetele a sgocciolare su carta assorbente da cucina e servite calde.

Le foglie di salvia dovrebbero essere appena colte e molto tenere; le più adatte sono quelle alla cima del rametto.

Cuculli liguri

1 kg di patate, 20 g di pinoli, 30 g di parmigiano grattugiato, 100 g di pangrattato, 100 g di burro, olio di semi di arachidi, 3 uova, maggiorana, pepe in grani, sale

Lavate le patate e fatele lessare per 40-45 minuti in abbondante acqua bollente, sgocciolatele, pelatele, fatele passare in uno schiacciapatate raccogliendole in una ciotola.

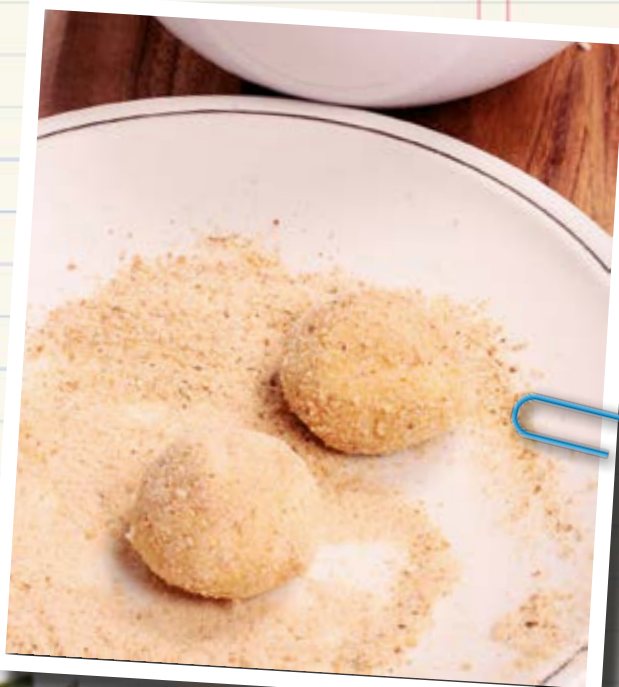
Ammorbidite il burro a temperatura ambiente, riducetelo a pezzetti e unitelo, poco per volta, alle patate amalgamando bene con un cucchiaio di legno in modo da ottenere un composto omogeneo e filante.

Aggiungete i pinoli tritati grossolanamente, un pizzico di maggiorana, sale e una spolverata di pepe, poi incorporate i tuorli, uno alla volta, tenendo da parte gli albumi.

Aggiungete il parmigiano grattugiato e mescolate.

Utilizzando un cucchiaio, con il composto di patate formate tante palline, passatele prima negli albumi sbattuti e poi nel pangrattato.

Friggete i cuculli in olio caldo, sgocciolateli con un ragno e asciugateli su carta assorbente da cucina dall'olio in eccesso.

Servite i cuculli caldi e croccanti.

Polpette di lenticchie rosse

250 g di lenticchie rosse, 800 ml di brodo vegetale, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 2 cucchiai di erbe miste tritate (prezzemolo, rosmarino, menta, salvia), 150 g di semi di papavero, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, 1 peperoncino, sale, olio per frittura

Ammollate in acqua le lenticchie per almeno 3 h. Su un tagliere con una mezzaluna tritate finemente la cipolla sbucciata e il sedano, poneteli in una padella antiaderente e soffriggeteli in olio d'oliva con l'aglio intero fino ad ammorbidirle.

Eliminate l'aglio, unite le lenticchie, la foglia d'alloro, il brodo e un pizzico di peperoncino. Cuocete con coperchio per 25 min, finchè il brodo sarà completamente assorbito e le lenticchie cominceranno a disfarsi.

Lasciate intiepidire, aggiustate con il sale e insaporite con le erbe tritate. Versate le lenticchie in un recipiente e frullate con un mixer.

Con il composto ottenuto formate delle polpettine tonde e passatele nei semi di papavero, facendoli aderire bene.

In una padella antiaderente scaldate l'olio di semi, friggete le polpette fino a doratura, scolatele con un ragno su carta assorbente da cucina e servite calde.

Mozzarella in carrozza

12 bocconcini di mozzarella, 10 fette di pancarrè, 150 g di pangrattato, 8 filetti d'acciuga sott'olio, olio di semi di arachidi, 2 uova, sale

Su un piano di lavoro tagliate a metà le mozzarelle e tenetele a parte.

Eliminate la crosta al pancarrè e ricavatene tanti quadratini larghi poco più delle mozzarelle.

Tritate grossolanamente i filetti d'acciuga scolati dall'olio.

In una ciotola sbattete l'uovo con poco sale, utilizzando una forchetta. Stendete il pangrattato in un piccolo vassoio.

Ponete mezza mozzarella su un quadratino di pancarrè e coprite con una piccola quantità di trito d'acciuga; spennellate i bordi con poco uovo e chiudete con un secondo quadrato di pancarrè, pressando bene ai lati.

Ripetete la stessa operazione fino a terminare gli ingredienti, passate i sandwich nell'uovo e successivamente nel pangrattato comprimendo bene con le mani.

Friggete in abbondante olio ben caldo, scolate con un ragno e passate su carta da cucina assorbente. Salate leggermente e servite subito caldi, in modo che la mozzarella fili al cuore.

Crocchette di ceci e gamberi

150 g di ceci in scatola, 20 gamberi piccoli, 2 cucchiai d'olio extravergine di oliva, 1 scalogno, foglie di timo, pepe in grani, sale, 100 g di pangrattato, 1 uovo, olio di semi di arachidi

Tritate lo scalogno con una mezzaluna poi fatelo appassire in una pentola antiaderente con olio d'oliva senza farlo scurire.

Aggiungete i ceci sgocciolati del loro liquido di conservazione e profumate con foglioline di timo.

Fate cuocere per 5 min a fuoco medio, mescolando con un cucchiaio di legno, trasferite in un recipiente e frullate con un mixer fino a ottenere una crema densa.

Mettete a raffreddare in una ciotola. Appena il composto è freddo, aggiungete l'uovo sgusciato, insaporite con sale e pepe e mescolate per amalgamare i sapori.

Sgusciate i gamberetti mantenendo il guscio nella coda e puliteli dal filo nero.

Passateli nella crema di ceci poi nel pangrattato; friggeteli nell'olio bollente fino a doratura.

Scolateli con un ragno e sgocciolateli su carta assorbente da cucina. Servite le crocchette caldissime.

Melanzane alla milanese

4 melanzane, 5 dl di latte, 3 uova, ½ cucchiaio di prezzemolo tritato, farina q.b., pangrattato q.b., sale e pepe, olio per friggere

Lavate con cura le melanzane sotto acqua corrente fredda. Sul tagliere, riducetele a rondelle regolari alte circa mezzo cm.

Salate ogni fetta di melanzana, disponetele su un piatto, posizionatevi sopra un peso e fate eliminare l'acqua di vegetazione per circa un'ora.

Riprendete le fettine preparate, sciacquatele sotto acqua corrente fredda per eliminare il sale e immergetele in una ciotola con il latte per circa 15 minuti per farle ammorbidire.

In una ciotola sgusciate le uova e sbattetele con una forchetta, insaporite con sale, pepe e mezzo cucchiaio di prezzemolo tritato.

Recuperate le fette di melanzana,

asciugatele con carta assorbente da cucina e passatele prima nella farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato.

Scaldate abbondante olio in una padella e friggete le melanzane, su ambo i lati, per pochi minuti. Scolate su carta assorbente e servite calde.

Totani in tempura al sesamo

400 g di totani piccoli freschi, 50 g di farina "00", 30 g di farina di riso, 20 g di semola, 1 cucchiaio di semi di sesamo, olio di semi di arachidi, acqua gassata ghiacciata, pepe in grani, sale

➔ Sviscerate i totani eliminando l'ossicino centrale interno e l'occhio, lavateli bene e tagliateli ad anelli conservando anche le teste.
➔ Tostate i semi di sesamo in una padella antiaderente per qualche minuto, girandoli spesso fino a doratura.
➔ Amalgamate le farine in una ciotola con poco sale, una macinata di pepe e i semi di sesamo; versate una quantità d'acqua gassata ghiacciata sufficiente a ottenere, sbattendo con una frusta, una pastella fluida e priva di grumi.
➔ Scaldate l'olio di semi in una larga padella antiaderente a bordi alti, passate i totani nella pastella e, dopo averli ben scolati, friggeteli per 30 secondi circa. Scolateli con un ragno e asciugateli su carta assorbente da cucina. Salateli leggermente e serviteli caldi.

Pesciolini fritti

150 g di acciughe fresche, 150 g di sardine, 100 g di sgombretti, farina 00, olio di semi di arachidi, sale

➜ Squamate le sardine, pulite ed eliminate le interiora dei pesci, lavateli velocemente sotto acqua corrente, asciugateli, infarinateli e fateli saltare su un setaccio per eliminare la farina in eccesso.
➜ Scaldate abbondante olio in una padella antiaderente; quando sarà caldo, ma non fumante, friggete i pesci separatamente, voltandoli delicatamente a metà cottura.
➜ Cominciate con gli sgombretti per 8-10 min, quindi proseguite con le sardine per 6-8 min e terminate con le acciughe per 4-6 min. ➜ Scolate con un ragno i pesci man mano che sono dorati e passateli sulla carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Teneteli in forno caldo, ma spento e con lo sportello aperto, finchè saranno tutti pronti. Salateli al momento di servire.

Supplì San Marzano

250 g di riso superfino, 50 g di burro, 80 g di grana grattugiato, 1 mozzarella, 3 uova, farina q.b., pangrattato, basilico fresco, 500 g di pelati San Marzano, 1 cipolla, aglio, olio per friggere, sale

➔ Trasferite in una pentola i pomodori, l'aglio, la cipolla e fate cuocere lentamente per 15 minuti, passate il composto al passaverdure.
➔ Bollite il riso in acqua salata fino a metà cottura, unitelo al sugo e proseguite la cottura fino a quando risulta al dente.
➔ Mantecate con il burro e lasciate raffreddare.
Aggiungete un uovo intero, due tuorli, il grana grattugiato e il basilico spezzettato con le mani. Riducete a cubetti regolari la mozzarella.
➔ Preparate una pastella con la farina e poca acqua. Con le mani bagnate modellate i supplì dandogli una forma allungata, inserite all'interno di ognuno pezzetti di mozzarella. Cospargeteli con la pastella aiutandovi sempre con le mani e poi passate nel pane grattugiato.
➔ Friggeteli pochi alla volta in abbondante olio bollente per qualche minuto, devono risultare croccanti e dorati.

Tandoori chicken nuggets

200 g di petto di pollo, 200 g di yogurt naturale, tandoori masala (miscela di spezie), corn flakes non zuccherati, 1 limone, olio per friggere, sale

- Mescolate lo yogurt con le spezie, il succo di limone, l'olio e un cucchiaino di sale.
- Tagliate il petto di pollo a pezzetti regolari, trasferitelo nella marinatura di yogurt, mescolate bene, coprite con la pellicola e lasciate riposare per circa 12 ore.
- Sminuzzate grossolanamente i corn flakes.
- Trascorso il tempo di riposo passate ogni pezzetto di pollo nell'impanatura, premendo bene e friggete in olio caldo fino a doratura su entrambi i lati.

Ricette dolci

CIOTOLA PER IMPASTI CON GEL RISCALDANTE DI TESCOMA

Perfetta per far lievitare velocemente gli impasti. Agitando la ciotola chiusa con tutti gli ingredienti all'interno, il contenuto si amalgama alla perfezione e lievita molto più velocemente grazie al coperchio a chiusura ermetica e al gel riscaldante. Non serve controllare il tempo di lievitazione, il coperchio si gonfia visibilmente quando l'impasto è lievitato. Questa ha in dotazione il gel riscaldante che permette agli impasti di lievitare più velocemente: basta metterlo in forno a microonde e riscaldarlo per 45 secondi per averlo pronto all'uso.

Frittelline di ricotta

400 g di farina, 300 g di ricotta, 1 bustina di lievito per dolci, 100 g di zucchero, 100 ml di latte, 1 uovo, cannella q.b., olio per friggere q.b., sale q.b., scorza di arancia grattugiata q.b.

In un pentolino fate intiepidire il latte e sciogli eteci dentro il lievito.

In una terrina versate la farina, unite il latte con il lievito e amalgamate fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Mescolate la ricotta con lo zucchero, un pizzico di cannella, uno di sale e la scorza di arancia grattugiata, fino ad ottenere una crema e aggiungetela all'impasto precedente

Unite l'uovo leggermente sbattuto e mescolate il preparato fino a quando non sarà liscio e senza grumi.

Scaldate l'olio in una padella dai bordi alti e, quando avrà raggiunto la giusta temperatura, immergete l'impasto direttamente a cucchiaiate cuocendo poche frittelle per volta.

Man mano che le frittelle sono pronte prelevatele con un mestolo forato e mettetele su un piatto su cui avrete posto vari strati di carta assorbente da cucina.

Servite le frittelle ben calde spolverizzate con zucchero a velo se piace.

Crespelle integrali alle fragole

Per l'impasto: 80 g di farina integrale, 40 g di farina bianca, 200 g di fragole, 50 g di zucchero di canna, 1 uovo, 200 ml di latte, 30 g di burro, 1 cucchiaino di lievito, sale q.b. Per decoro: miele q.b., fragole q.b.

Sbattete l'uovo con lo zucchero di canna e un pizzico di sale fino a ottenere una crema omogenea.

Setacciate le farine con il lievito e unite il composto alla crema. Incorporate infine il latte e 20 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente.

Tagliate le fragole a pezzetti di dimensioni omogenee e incorporatele all'impasto.

Amalgamate fino ad ottenere un impasto omogeneo e senza grumi.

Scaldate una padellina antiaderente o una crepiera, ungetela con il burro avanzato e versate un mestolo di composto alla volta. Cuocete le frittelline su entrambi i lati e adagiatele su un piatto da portata fino a quando non sarà terminato il preparato. Cospargete con miele fuso e fragole a piacere.

Frittelle di castagne

250 g di farina, 250 g di farina di castagne, 300 ml di latte, 3 uova, 80 g di zucchero, 20 g di lievito di birra, 20 ml di grappa, sale q.b., olio per friggere q.b.

- Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido.
- Setacciate le farine, unite lo zucchero e un pizzico di sale e disponete le polveri a fontana.
- Al centro versate un uovo alla volta e il composto di latte e lievito.
- Amalgamate il tutto con l'aiuto di una frusta e, quando sarà ben omogeneo, copritelo con un canovaccio e fatelo riposare per un'ora in un luogo tiepido.
- Unite la grappa, amalgamate nuovamente il composto e friggetelo versandolo in una padella di olio ben caldo direttamente a cucchiaiate.
- Quando le frittelle saranno belle dorate, scolatele e adagiatele su carta assorbente da cucina.

Crema fritta

1 l di latte, 250 g di zucchero semolato, 250 g di farina, 90 g di burro, 80 g di mandorle a lamelle, 4 uova, 10 tuorli, pangrattato q.b., sale q.b., olio per friggere Per spolverizzare: zucchero a velo q.b.

✔ Amalgamate in una ciotola i 10 tuorli con 150 g di farina setacciata, lo zucchero semolato e un pizzico di sale; stemperate con il latte caldo, versato a filo.

✔ Trasferite in una casseruola e portate la crema su fuoco moderato; fatela cuocere per circa 10 minuti mescolando con un cucchiaio di legno per evitare che si formino grumi. Togliete dal fuoco e incorporatevi il burro a pezzetti, le mandorle, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.

✔ Allargate il composto sulla placca da forno, livellate a circa 2 cm di spessore e lasciate raffreddare coperto con pellicola trasparente in frigorifero per almeno 8 -10 ore.

✔ Tagliate la crema a rombi con un coltello appuntito, passateli nella farina rimasta, quindi nelle 4 uova sbattute con una frusta e nel pangrattato.

✔ In una padella per fritti scaldate abbondante olio e immergete i rombi; cuocete fino a dorarli da entrambe i lati, scolate con una schiumarola e poneteli su carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto in eccesso.

✔ Spolverizzateli di zucchero a velo e serviteli ancora ben caldi o appena tiepidi.

Frittelle di mele

3 mele renette, 150 g di farina, 1 tuorlo, 2 albumi, 2 dl di latte, ½ limone, olio di semi, zucchero q.b., sale

Setacciate la farina in una ciotola, unite il tuorlo d'uovo, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio di zucchero e tanto latte quanto basta per ottenere un composto omogeneo e denso.

Copritelo e lasciatelo riposare 1 ora.

Sbucciate le mele lasciandole intere. Togliete il torsolo e tagliatele a fette orizzontali.

Bagnatele con il succo di limone e spolverizzatele con 1 cucchiaio di zucchero.

Montate a neve i 2 albumi, e uniteli delicatamente alla pastella, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.

Fate scaldare l'olio, passate le fette nella pastella, quindi friggetele 3 o 4 alla volta, facendo attenzione che non si attacchino tra loro, finchè saranno ben dorate.

Scolate le frittelle su carta da cucina, spolverizzatele con lo zucchero rimasto e servitele calde.

Frittelle aromatiche

500 g di pasta da pane pronta, 100 g di zucchero semolato, 70 g di farina "00", 3 tuorli, 2 chiodi di garofano, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, ½ cucchiaino di cannella in polvere, 25 ml di acqua di fiori d'arancio, zucchero a velo q.b., olio di semi per friggere q.b.

✔ Riducete in polvere i chiodi di garofano. Disponete la pasta da pane su una spianatoia leggermente infarinata e lavorate velocemente con le mani per sgonfiare l'impasto.

✔ Unite uno per volta i tuorli, aggiungete la farina setacciata, i chiodi di garofano, la cannella, lo zucchero, l'olio d'oliva, continuando a lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo. Fate riposare per 15 minuti, coprendo con un canovaccio.

✔ Riprendete la pasta, lavoratela per circa un minuto e ricavate dei cilindri lunghi e sottili del diametro di ½ cm. Con un coltello affilato tagliate tanti bastoncini della lunghezza di 7-8 cm.

✔ In una casseruola capiente scaldate abbondante olio di semi e quando raggiunge la giusta temperatura tuffatevi i grissini, pochi per volta. Quando saranno ben dorati scolateli con una schiumarola e poneteli su un piatto con carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto in eccesso.

✔ Disponete su un piatto da portata e spolverizzate con zucchero a velo bagnato con acqua ai fiori d'arancio prima di servire.

Graffe napoletane

150 g di farina, 50 g di amido di mais, 10 g di zucchero semolato, 2 cucchiai di marsala, 50 g di burro, olio di arachidi per friggere q.b., 2 uova, ½ bustina di lievito, sale

✔ In un pentolino fate bollire 250 ml d'acqua con un pizzico di sale e una noce di burro; togliete dal fuoco e unite, setacciandoli, la farina e l'amido di mais. Amalgamate con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.

✔ Rimettete sul fuoco e scaldate per 1 min, continuando a mescolare, fino ad addensare gli ingredienti.

✔ Versate la pasta ottenuta appena tiepida in una ciotola, unite il marsala, le uova una alla volta e continuate a mescolare.

✔ Unite il lievito setacciandolo e amalgamatelo, trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta larga e liscia e formate delle ciambelline su fogli di carta da forno (uno per ogni frittella).

✔ Scaldate l'olio in una padella, immergete le ciambelle con la carta che eliminerete appena le frittelle si staccheranno e cuocete 5 minuti per parte, fino a doratura.

✔ Scolate le graffe su carta assorbente e decorate con zucchero semolato prima di consumare.

Caramelle fritte alla pasta di strudel

150 g di farina 00, 50 g di strutto, 1 uovo, sale.
Per il ripieno: 200 g di fichi secchi, 40 g di burro, 30 g di amaretti sbriciolati, 30 g di pinoli tritati, abbondante olio per friggere

✔ Impastate la farina con l'uovo, lo strutto, tre cucchiai d'acqua fredda e un pizzico di sale, fino ad ottenere una pasta omogenea ed elastica. Coprite con pellicola trasparente e mettete a riposare in un luogo caldo e asciutto.

✔ Su un tagliere riducete i fichi a pezzetti molto piccoli, raccoglieteli in una ciotola e amalgamateli agli amaretti sbriciolati, i pinoli tritati e il burro fuso, mescolando con un cucchiaio di legno.

✔ Su una spianatoia leggermente infarinata stendete la pasta con un mattarello, con una rotella liscia ricavate dei rettangoli di circa 4 x 8 cm, farciteli nel centro con un pizzico del ripieno preparato, richiudete a caramella.

✔ Scaldate abbondante olio di semi in una padella per fritti e immergetevi le caramelle, poche alla volta. Doratele da ambo i lati, sgocciolatele con una schiumarola e passatele su carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso. Fate raffreddare completamente e servite.

Cannoli fritti alla crema

500 g di farina, 250 ml di acqua, 50 g di burro, 25 g di lievito di birra, 1 bustina di vanillina, 1 limone (scorza), zucchero q.b. (per spolverizzare), crema pasticcera q.b., olio per friggere q.b.

✔ Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida, unite 50 g di farina, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 30 minuti in un luogo tiepido. Una volta trascorso il tempo necessario, unite poco a poco la restante farina, l'acqua, la bustina di vanillina, il burro precedentemente ammorbidito a temperatura ambiente e la scorza di un limone grattugiata.

✔ Lavorate l'impasto fino a quando non diventa omogeneo, morbido ed elastico. Formate una palla, trasferitela in una ciotola capiente e lasciatela lievitare coperta da un canovaccio. Dopo 2 ore lavorate nuovamente la pasta e stendetela con l'aiuto di un matterello fino ad ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro.

✔ Ricavate delle strisce di circa 2-3 cm di larghezza, avvolgetele sugli appositi stampi da cannolo e disponele su una teglia coperta con carta da forno distanziandole tra loro. Fate lievitare per altri 40 minuti circa coprendo con un canovaccio.

✔ Friggete i cannoli in abbondante olio fino ad ottenere un colorito dorato e uniforme. Estraete i cannoli, adagiateli su carta assorbente da cucina e cospargeteli con abbondante zucchero semolato.

✔ Fate raffreddare e farciteli con la crema utilizzando un sac à poche.

Castagnole alle nocciole

Per l'impasto: 180 g di farina, 80 g di nocciole, 80 g di zucchero, 50 ml di latte, 1 uovo, 1 limone (scorza), ½ bustina di lievito, olio per friggere q.b. Per la bagna: 1-2 cucchiai di rum, acqua q.b. Per la copertura: 60 g di nocciole tritate grossolanamente, 3 cucchiai di zucchero

✔ Trasferite le nocciole nel mixer insieme a 10 g di zucchero e tritatele finemente fino ad ottenere una polvere.

✔ Versate in una ciotola capiente la farina, lo zucchero rimanente, il latte, l'uovo, la scorza grattugiata di un limone, ½ bustina di lievito e la farina di nocciole. Amalgamate tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e morbido.

✔ Fate scaldare l'olio e versate l'impasto direttamente nella padella con l'aiuto di un cucchiaio. Girate spesso le castagnole in modo da farle dorare uniformemente. Quando saranno pronte, estraetele dal fuoco con l'aiuto di una schiumarola e adagiatele su carta assorbente.

✔ Versate in una ciotola gli ingredienti per la bagna, amalgamateli e rotolatevi le frittelle prima di passarle nel composto a base di zucchero semolato e nocciole tritate.

Churros

135 g di farina, 200 ml di acqua, 120 g di burro, 2 uova, 100 g di zucchero, 1 pizzico di sale, olio per friggere q.b., zucchero semolato q.b. (per decorare)

✔ Scaldate l'acqua in un pentolino, fateci sciogliere dentro lo zucchero, salate leggermente e unite il burro. Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, unite la farina setacciata e mescolate continuamente il composto che deve risultare liscio e senza grumi. Cuocete fino a quando non si staccherà dal fondo del pentolino. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.

✔ Ponete l'impasto in una ciotola capiente, incorporate un uovo alla volta e impastate fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Trasferite il tutto in una sac-a-poche dotata di bocchetta a stella.

✔ Scaldate l'olio in una pentola dai bordi alti e, quando sarà sufficientemente caldo, spremete l'impasto direttamente nell'olio formando dei bastoncini.

✔ Cuocete i churros per circa 2-3 minuti facendoli dorare su tutti i lati. Adagiate su carta assorbente. Rotolateli ancora caldi nello zucchero semolato e servite accompagnati a una salsa al cioccolato o a uno sciroppo di caramello.

Frittelle di carote

400 g di carote, 200 g di farina, 100 g di zucchero, 2 uova, ½ bustina di lievito in polvere, 1 bustina di vanillina, cannella q.b., olio q.b., zucchero a velo q.b. (per spolverizzare)

✔ Lavate, sbucciate e cuocete le carote in acqua leggermente salata per 20 – 30 minuti. Estraetele dal fuoco, riducetele in purea e lasciate raffreddare da una parte.

✔ Quando le carote si saranno raffreddate, trasferitele in una ciotola capiente e aggiungete a poco a poco la farina e il lievito amalgamando il tutto.

✔ Incorporate le uova, lo zucchero, un pizzico di cannella e la bustina di vanillina. Mescolate il composto fino ad ottenere una consistenza omogenea e senza grumi.

✔ Ricavate delle palline della dimensione di una noce e friggetele in olio caldo a 180° fino a farle dorare uniformemente.

✔ Scolate le frittelle e adagiatele su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

✔ Spolverizzate con zucchero a velo prima di servire.

Frittelle all'ananas

1 ananas intero, 250 g di farina, 500 ml di latte, 1 bustina di lievito di birra, 4 cucchiai di zucchero, 2 uova, 2 cucchiai di olio d'oliva, Rum q.b., sale q.b., olio per friggere q.b., zucchero semolato q.b.

✔ Fate sciogliere il lievito di birra con poco latte tiepido.
✔ Disponete la farina a fontana e versate al centro i tuorli, il restante latte, 2 cucchiai di olio e una presa di sale. Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciate riposare la pastella coperta da un canovaccio per circa un'ora.
✔ Pelate l'ananas, privatelo del torsolo e tagliatelo a fette regolari. Il frutto fresco può essere sostituito da quello sciroppato sgocciolandolo accuratamente.
✔ Disponete le fette in una ciotola e bagnatele con il rum. Fate macerare l'ananas per circa mezz'ora. Trascorso il tempo necessario, montate gli albumi insieme allo zucchero e aggiungete il composto alla pastella.
✔ Sgocciolate le fette, immergetele uniformemente nella pastella e cuocetele in olio ben caldo fino a quando non otterrete un colorito dorato. Estraete dal fuoco e adagiate su carta assorbente. Spolverizzate con abbondante zucchero a velo o semolato.

Frittelle di polenta

150 g di farina per polenta, 350 g di farina, 130 g di zucchero, 50 g di uvetta sultanina, 1 uovo, 50 ml di latte, 1 limone (scorza), 1 bustina di lievito, Rum q.b., olio per friggere q.b., zucchero a velo q.b. (per spolverizzare)

✔ Sciacquate l'uvetta e lasciatela ammollare per una decina di minuti in una ciotola contenente acqua tiepida.

✔ Cuocete la polenta a fiamma bassa, se istantanea cuocete per circa 3 minuti, se normale i tempi di cottura saranno più lunghi (dai 30 ai 45 minuti). Estraete dalla pentola, lasciate intiepidire e riducetela in purea con l'aiuto di un passaverdura.

✔ Lavorate il composto in una ciotola capiente insieme allo zucchero e all'uvetta (precedentemente asciugata). Incorporate poco a poco l'uovo sbattuto, il latte, la scorza grattugiata di un limone, il Rum e la farina setacciata con il lievito. Lavorate l'impasto fino a ottenere una consistenza omogenea e leggermente elastica.

✔ Prendete poco impasto per volta e formate delle palline grandi più o meno come una noce.

✔ Scaldate l'olio per friggere nella padella e cuocete le frittelle facendole dorare uniformemente. Scolate e adagiate su carta assorbente da cucina.

Frittelle di semolino

100 g di semolino, 500 ml di latte, 3 uova, 80 g di zucchero, 1 limone, 1 arancia, 5 g di lievito per dolci, sale q.b., olio per friggere q.b., zucchero q.b. (per spolverizzare)

✔ Versate il latte in una casseruola, unite la scorza grattugiata del limone e dell'arancia fate scaldare ma non bollire e versate a pioggia il semolino; unite lo zucchero e portate a bollore continuando a mescolare. Cuocete per 5 minuti o fino a quando l'impasto si staccherà perfettamente dalle pareti della pentola.

✔ Togliete la casseruola dal fuoco, trasferite il composto in una ciotola e fate raffreddare.

✔ Incorporate un uovo alla volta e infine il lievito sempre continuando ad amalgamare.

✔ Scaldate l'olio e fate cadere l'impasto a cucchiaiate direttamente nella padella.

✔ Quando le frittelle avranno assunto un bel colorito dorato, estraetele con una schiumarola e adagiatele su carta assorbente a perdere l'unto in eccesso.

✔ Spolverizzate con zucchero a velo o semolato e servite calde.

Jirandole

250 g di farina, 4 cucchiaiate di yogurt al miele, 1 pizzico di sale, 2 cucchiai di zucchero, 1 uovo, 60 g di burro fuso, la scorza grattugiata di 1 limone, 1 albume d'uovo, olio per friggere
Per decorare: confettini d'argento e colorati

Setacciate la farina con il sale, unite lo zucchero, fate la fontana e versatevi al centro l'uovo con il burro, la scorza di limone e lo yogurt.

Mescolate con una forchetta lavorando dal centro verso l'esterno, poi rapidamente lavorate la pasta con le mani finchè sarà omogenea. Formate una palla, copritela e lasciatela riposare circa 1 ora.

Trascorso il tempo indicato, tirate una sfoglia di 3 mm e tagliatela a quadrati di 8 cm di lato.

Tagliate i quadrati lungo le diagonali, fermandosi a 1 cm dal centro.

Spennellate il centro con l'albume e ripiegate al centro gli angoli, una punta sì e una no, premendo bene e modellando

così le girandole.

Friggete le girandole in abbondante olio bollente, poche alla volta. Prelevatele con una schiumarola, sgocciolatele su carta da cucina, spolverizzatele di zucchero e confettini colorati e servite.

Frutta fritta alla birra

8 grosse fragole, 8 mandarinetti cinesi, 16 grossi acini d'uva, 2 kiwi, 125 g di farina "00", 1 cucchiaio di zucchero a velo, 1 cucchiaio di olio di oliva, 150 ml di birra chiara, 2 albumi, abbondante olio di semi di arachide, sale

Mettete la farina in una ciotola, unitevi l'olio di oliva e un cucchiaio di zucchero a velo, poi, poco per volta, mescolando con una frusta, aggiungete la birra.

Montate gli albumi a neve ben soda con un pizzico di sale, quindi incorporateli delicatamente alla pastella.

Lavate e asciugate bene tutta la frutta.

Infilzate a uno a uno i frutti con uno spiedino di legno e immergeteli nella pastella.

Portate a temperatura l'olio in una padella per fritti, tuffate gli spiedini e friggeteli fino a doratura da ambo i lati.

Scolateli con una schiumarola e appoggiateli su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

Trasferiteli su un piatto, e serviteli ben caldi.

Frittelle al miele

½ vasetto di yogurt al miele, 1 tuorlo, 60 g di burro, 80 g di farina "00", qualche cucchiaino di miele, 50 g di mandorle tritate, zucchero semolato, olio

Lasciate ammorbidire a temperatura ambiente il burro, amalgamatelo al tuorlo leggermente sbattuto e allo yogurt. Sbattete il composto finchè sarà cremoso e omogeneo, poi unite poca per volta la farina setacciata e impastate il tutto con le mani. Se l'impasto risultasse troppo appiccicoso aggiungete la farina necessaria. Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e lasciatelo riposare per 2 ore circa, a temperatura ambiente. Amalgamate le mandorle con il miele. Trasferite la pasta sulla spianatoia infarinata, tirate la sfoglia e ricavatene 10 dischi. Al centro di ognuno posate una piccola quantità di mandorle al miele. Ripiegate i bordi facendoli aderire e fate rotolare tra i palmi delle mani i fagottini ottenuti finchè assumono una forma tondeggiante. Friggete in abbondante olio finchè saranno uniformemente dorate. Trasferitele su carta assorbente da cucina affinchè perdano l'olio eccedente. Ancora calde, passatele nello zucchero semolato, lasciatele raffreddare e, poco prima di servire spolverizzatele nuovamente.

Bignole al cioccolato

500 g di crema pasticciera, 5 uova, 250 g di farina "00", 170 g di latte, 70 g di cacao in polvere, 50 g di zucchero semolato, 50 g di cioccolato fondente, 40 g di burro, 1 bustina di vanillina, ½ bustina di lievito in polvere, zucchero a velo, olio d'oliva, sale

Scaldate la crema pasticcera e, mentre è ancora calda, aggiungetevi il cioccolato sminuzzato.

Fatelo sciogliere mescolando energicamente con una frusta a mano e lasciate raffreddare mescolando di tanto in tanto.

Amalgamate la farina, 50 g di cacao, lo zucchero, la vanillina, il burro fuso e fatto raffreddare, il lievito in polvere, i tuorli delle uova.

Stemperate con il latte e unite gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Prendete l'impasto a piccole cucchiaiate e lasciatelo cadere nell'olio caldo. Si formeranno delle frittelle gonfie e dorate.

Prelevatele dall'olio, lasciatele asciugare su carta assorbente e farcitele con la crema pasticciera al cioccolato, servendovi di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia.

Spolverizzate infine le bignole con un misto di cacao e zucchero a velo e servitele.

Frittelle di prugne e datteri

200 g di prugne secche, 100 g di datteri, 4 cucchiai di farina "00", 3 cucchiai di zucchero semolato, 2 bicchieri di vino bianco secco, 70 g di noci, 1 cucchiaio di zucchero a velo, abbondante olio di semi per friggere

Fate ammorbidire le prugne in una ciotola con acqua tiepida.

In una ciotola mescolate 4 cucchiai di farina con lo zucchero, stemperate il composto aggiungendo il vino e sbattete con una frusta a mano per evitare che si formino grumi.

Scolate le prugne ammorbidite, asciugatele con carta assorbente, togliete il nocciolo delicatamente, cercando di non romperle. Prelevate il nocciolo anche dai datteri.

Al posto di quest'ultimo inserite un

gheriglio di noce.

Immergete la frutta nella pastella. In una padella per fritti portate l'olio a temperatura e friggete le prugne e i datteri, poche alla volta.

Quando le frittelle saranno ben dorate, scolatele con una schiumarola su un foglio di carta assorbente da cucina perchè perdano l'unto in eccesso, servite calde.

Frittelle del bosco

200 g di pancarrè, 1 bicchiere di latte, 200 g di frutti di bosco (fragoline, lamponi, ribes, mirtilli), 1 uovo, 2 cucchiai di zucchero semolato + quello per spolverizzare la frutta, 2 cucchiai di farina "00", ½ dl di olio di semi

Spezzettate il pancarrè, dopo avergli levato la crosta e lasciatelo a bagno in 1 bicchiere di latte.

Lavate e sciacquate i frutti di bosco, cospargeteli con lo zucchero e lasciateli macerare.

Mettete il latte con il pancarrè in una terrina e schiacciate con una forchetta.

Poi unite l'uovo, lo zucchero e la farina setacciata, amalgamate fino ad ottenere un composto denso e fluido al tempo stesso.

Immergetevi i frutti di bosco e mescolate a fondo.

Scaldate l'olio in una padella e friggetevi il composto a cucchiaiate, scolate le frittelle su carta da cucina e servitele calde.

Tortelloni fritti

200 g di farina "00", 60 g di zucchero semolato, 2 uova, sale Per farcire: 300 g di albicocche secche, 50 g di mandorle sgusciate, 50 g di gherigli di noce, 4 amaretti, 4 cucchiai di latte, 2 cucchiai di Cointreau, olio di semi d'arachidi

✔ Setacciate la farina su una spianatoia e disponetela a fontana; al centro aggiungete le uova sgusciate,
lo zucchero e il sale. Impastate prima con una forchetta, poi con le mani; lavorate finchè risulterà elastico. Avvolgetelo in pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 min.

✔ Per farcire, raccogliete in un recipiente le albicocche, le noci, le mandorle e gli amaretti. Azionate il mixer per 1 min, versate il trito in una ciotola, aggiungete il latte, il liquore e impastate.

✔ Sulla spianatoia tirate la pasta, ritagliate con una rotella dentellata dei quadrati con lato di 6 cm, distribuite al centro delle piccole quantità di farcitura, ripiegate la pasta sulla farcitura, formando dei triangoli, sigillate i bordi e ripiegateli formando dei tortelloni.

✔ Scaldate abbondante olio in una padella e friggeteli. A doratura scolateli con la schiumarola e fateli sgocciolare su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Castagnole all'anice

500 g di farina 00, 100 ml di latte, 250 g di zucchero semolato, 4 cucchiai di liquore all'anice, 1 limone, 4 uova, 4 tuorli, 100 g di burro, olio di semi d'arachidi, 1 bustina di lievito, farina per la spianatoia, sale

✔ Prelevate dal limone la scorza con un rigalimoni, ponetela in un recipiente con lo zucchero semolato e frullatela con un mixer.
✔ Su una spianatoia formate una fontana con la farina setacciata, al centro ponete lo zucchero al limone, il lievito, una presa di sale, il burro a pezzi, ammorbidito a temperatura ambiente, le uova sgusciate e sbattute in una ciotola con i tuorli, il latte e il liquore.
✔ Incorporate la farina con una forchetta e lavorate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo.
✔ Dividete l'impasto in 10-12 parti e con ciascuna formate un rotolino; tagliateli a tronchetti alti 2 cm circa, quindi modellateli, passandoli tra i palmi delle mani, in modo da ottenere tante palline regolari. Mettetele man mano sulla spianatoia infarinata.
✔ Friggete per 4-5 min le castagnole in una padella con abbondante olio caldo, fino a quando saranno diventate ben gonfie e avranno un bel colore dorato; scolatele con un mestolo forato e asciugatele su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Frittelle di frutta caramellata

1 ananas, 1 mela verde, 1 banana, 300 g di farina, 2 albumi, 300 g di zucchero, 3 cucchiai di semi di sesamo, olio per friggere, sale

Versate la farina in una ciotola con un pizzico di sale e unite acqua fredda, fino ad ottenere una pastella cremosa e densa. Lasciatela poi riposare 1 ora in un luogo tiepido.

Sbucciate l'ananas e la mela e tagliateli a pezzetti uguali; tagliate a fettine la banana. Infilate i pezzetti di frutta, alternati, su spiedini di legno corti, calcolando 4 pezzi per ogni spiedino.

Montate a neve ben ferma gli albumi e mescolateli con delicatezza alla pastella pronta.

Scaldate in una padella l'olio. Immergete gli spiedini di frutta nella pastella e friggeteli pochi per volta. Appena sono dorati, estraeteli e lasciateli scolare su carta da cucina.

Preparate il caramello, mettendo in un pentolino lo zucchero con 4 cucchiai d'acqua e lasciandolo imbiondire, senza mescolare.

Appena il caramello diviene biondo chiaro, togliete dal fuoco ed immergetevi gli spiedini fritti, poi adagiateli su carta da forno e cospargete a piacere con semi di sesamo. Prima di servire lasciate indurire il caramello per 2-3 minuti.

Frittelle di banane con salsa alla cannella

6 grosse banane, olio d'oliva Per la pastella: 250 g di farina bianca, 250 g di birra, 2 uova e 2 albumi, 50 g di zucchero semolato, sale Per la salsa: 200 g di zucchero semolato, 50 g di rum, cannella in polvere

Lavorate le uova con la farina, lo zucchero e un pizzico di sale; stemperate la birra fino ad ottenere un composto piuttosto denso.

Incorporatevi gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale. Lasciate riposare la pastella per circa 30 minuti.

Intanto sbucciate le banane e tagliatene 4 a fette per il lungo e 2 a rondelle.

Riscaldate l'olio in una padella e immergetevi le banane, poche alla volta, dopo averle ben immerse nella pastella. Mano a mano che vengono pronte, sgocciolatele e tenetele in caldo all'imboccatura del forno acceso.

Preparate la salsa. Fate bollire lo zucchero con 100 g d'acqua fino a quando diviene sciropposo e leggermente caramellato. Aggiungetevi il rum e la cannella a piacere e spegnete subito il fuoco.

Irrorate le frittelle con la salsa e servitele calde su un piatto da portata.

Frittelle di mele e cacao al profumo di limone

200 g di farina 00, 150 g di cacao in polvere, 4 mele, 4 limoni, 3 uova, latte q.b., 2 cucchiai di zucchero semolato, 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio di limoncello o rum (facoltativo), olio per friggere

Mettete la farina setacciata in una ciotola capiente e aggiungetevi il cacao e la vanillina.

Versate a filo tanto latte quanto basta ad ottenere una pastella liscia, priva di grumi e leggermente densa.

Aggiungete le uova e, in base ai gusti, un cucchiaio di limoncello o rum.

Sbucciate le mele e grattugiatele a grossi pezzi o tritarle con un coltello, poi incorporatele alla pastella.

Aggiungete lo zucchero e la scorza grattugiata di 2 limoni, amalgamate con un cucchiaio di legno e lasciate riposare la ciotola in frigo per 30 minuti.

Fate scaldare l'olio in una padella per fritti e tuffatevi il composto a cucchiaiate.

Fate friggere su antrambi i lati fino a ottenere frittelle gonfie e croccanti.

Estraetele con una schiumarola, trasferitele su carta da cucina, profumatele con la scorza grattugiata degli altri 2 limoni e servite.

Frittelle dolci di zucca

500 g di polpa di zucca, 270 g di farina, 3 uova, 150 g di zucchero, 8 g di lievito per dolci, 2 arance (scorza), cannella in polvere q.b., olio per friggere q.b., zucchero a velo q.b. (per spolverizzare)

✔ Mondate la zucca privandola della scorza e dei semi. Tagliatela a pezzetti e cuocetela in forno avvolta da carta stagnola o, in alternativa, a vapore. Quando sarà morbida, riducetela in purea con il passaverdura o con il mixer.
✔ Unite lo zucchero, le uova, la scorza delle arance grattugiata, un pizzico di cannella in polvere e amalgamate.
✔ Setacciate la farina insieme al lievito e unitela al composto. Se la zucca dovesse essere molto acquosa, unite altra farina.
✔ Lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un aspetto omogeneo e liscio.
✔ Scaldate l'olio e fate cadere l'impasto a cucchiaiate direttamente nella padella. Rigirate spesso i dolcetti fino a quando saranno ben gonfi e avranno un colorito dorato. Estraete le frittelle con una schiumarola e adagiatele su carta assorbente. Spolverizzate con zucchero a velo prima di servire.

Tortelli alla composta di mele

350 g di farina più quella per infarinare, 100 g di burro, 100 g di zucchero più quello per cospargere, 25 g di lievito di birra, 3 tuorli, una bustina di vanillina, composta di mele q.b., abbondante olio per friggere, sale

✔ Mettete in una terrina 100 g di farina, il lievito diluito con 1 dl di acqua tiepida e mezzo cucchiaio di zucchero. Impastate fino a ottenere una densa pastella, fate lievitare in luogo tiepido per 45 minuti. Unite alla pastella la farina rimasta, i tuorli, il burro fuso e tiepido, il restante zucchero, una presa di sale e la vanillina.

✔ Rovesciate il composto sulla spianatoia infarinata e lavorate fino a che la pasta sarà omogenea e non attaccherà più alle mani. Copritela e lasciatela lievitare fino a che avrà raddoppiato il volume (circa 1 ora).

✔ Riprendete la pasta, lavoratela per qualche minuto in modo da sgonfiarla, poi fatene dei filoncini da tagliare a pezzi regolari di 2-3 cm.

✔ Scaldate abbondante olio nella padella dei fritti con cestello, adagiatevi pochi pezzetti di pasta alla volta e fateli gonfiare e dorare. Sgocciolateli con il cestello e passateli su un doppio foglio di carta assorbente.

✔ Mettete la composta di mele in una siringa per dolci con bocchetta lunga e liscia. Praticate in ogni tortello un foro e introducetevi un po' di composta di mele. Rotolateli nello zucchero e serviteli.

Panzerotti di mele

400 g di farina "00", 150 g di burro, 200 g di zucchero semolato, 2 uova, 3 mele, 1 limone, cannella in polvere, 40 g di uva sultanina, 60 g di savoiardi, 2 bicchieri di olio di arachidi, 1 busta di zucchero a velo vanigliato

Preparate la pasta lavorando velocemente la farina, metà zucchero, il burro fuso e lasciato raffreddare e le uova precedentemente sbattute con una presa di sale.

Lavorate fino a ottenere un impasto compatto e privo di grumi.

Formate una palla e fate riposare avvolta in un tovagliolo per una mezz'ora.

Sbucciate le mele e grattugiatele. Spruzzatele con il succo del limone, poi unitevi il resto dello zucchero, la cannella, l'uvetta e i savoiardi sbriciolati.

Riprendete la pasta e spianatela sottile. Mettete sulla sfoglia il ripieno a cucchiaiate ben distanziate una dall'altra, quindi ritagliate la pasta attorno ai mucchietti e ripiegatela sul ripieno, formando delle mezzelune, sigillate bene i bordi inumidendoli con un po' di acqua e premendo con le dita o i rebbi di una forchetta.

Friggete i panzerotti nell'olio bollente e serviteli caldi, cosparsi di zucchero a velo vanigliato.

Frittelle dolci di riso

½ kg di riso originario, 100 g di zucchero semolato, latte q.b., 1 tuorlo d'uovo, 1 limone, sale, olio per friggere

Trasferite il riso in una pentola capiente, ricopritelo interamente con il latte, aggiungete un pizzico di sale e cuocete fino a quando sarà quasi scotto e il latte interamente assorbito (se necessario aggiungere altro latte o acqua caldi durante la cottura).

Lasciate raffreddare, poi unite lo zucchero, il rosso d'uovo e la scorza di limone grattugiata.

Amalgamate con cura con un cucchiaio di legno fino a sciogliere completamente lo zucchero e fate riposare qualche minuto.

Prelevate il composto a cucchiaiate e modellatelo a forma ovoidale allungata.

Scaldate in una padella abbondante olio e friggete poche frittelle per volta, fino a doratura.

Prelevatele con una schiumarola, fate assorbire l'olio in eccesso su carta assorbente da cucina e proseguite fino a terminare l'impasto.

Cospargete di zucchero a velo e servite in tavola.

Treccine di patate

3 patate medie, 500 g di farina "00", 60 g di burro, 25 g di lievito di birra, 3 uova, la scorza grattugiata di mezzo limone, 1 bicchierino di latte, abbondante olio di arachidi per friggere, sale Per decorare: zucchero semolato q.b.

Lessate le patate con la buccia in acqua salata, scolatele e passatele allo schiacciapatate.

Intiepidite il latte in un tegame e stemperatevi il lievito.

Disponete la farina a fontana e ponetevi al centro le patate schiacciate e il burro.Aggiungete le uova sgusciate, il lievito stemperato e la scorza grattugiata di limone.

Impastate tutti gli ingredienti e lavorateli fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per un'ora.

Ponete l'impasto sulla spianatoia e prelevate delle porzioni da cui ricavare dei filoncini lunghi circa 20 cm.

Intrecciateli, copriteli e lasciateli lievitare ancora 30 minuti.
Portate a temperatura l'olio in una padella per fritti.

Friggete le treccine, due alla volta, girandole durante la cottura con una paletta. Scolate con una schiumarola quando saranno gonfie e ben dorate; passatele subito nello zucchero, da entrambi i lati e servite.

Struffoli

600 g di farina, 4 uova + 1 tuorlo, 10 g di zucchero, 80 g di burro, 1 limone (scorza), olio per friggere q.b., sale q.b., 400 g di miele, 80 g di arancia candita, 100 g di cedro candito, diavulilli q.b. (per decorare)

✔ Setacciate la farina e disponetela a fontana su una spianatoia. Unite al centro le uova e il tuorlo, il burro, lo zucchero, la scorza di un limone grattugiata e un pizzico di sale. Impastate con cura tutti gli ingredienti fino a quando il composto non diventa morbido e omogeneo. Formate una palla e lasciatela riposare coperta da un canovaccio.

✔ Dopo circa 30 minuti lavorate nuovamente l'impasto, fatelo rollare su una spianatoia infarinata fino ad ottenere dei bastoncini e tagliateli a pezzetti grossi circa 1-1,5 cm.

✔ Eliminate la farina in eccesso e friggete in olio bollente fino a quando gli struffoli non avranno un colorito dorato. Estraete con una schiumarola e adagiate su carta assorbente da cucina.

✔ Sciogliete il miele a bagnomaria e versatevi dentro gli struffoli, una parte dei diavulilli e della frutta candita. Disponete gli struffoli a piramide su un piatto da portata e decorate con i diavulilli e i canditi rimanenti.